



San Quirico



L' Azienda San Quirico segna il suo inizio nel lontano **1860** per mano della famiglia Vecchione, che con passione ha reso produttive le sue terre a San Gimignano da ormai **4 generazioni**. Tutto ebbe inizio con il bisnonno Vincenzo e suo figlio che, sapientemente e con determinazione, riuscirono a capire il valore di questo territorio ottenendo già allora i primi importanti vini. Questa loro passione riuscirono a trasmetterla al figlio Andrea, che con dedizione ha saputo valorizzare le produzioni vitivinicole iniziando le prime esportazioni dei vini in Europa ed in America. **Isabella**, dopo anni di lavoro in affiancamento al padre Andrea, cura la realtà aziendale di oggi con la stessa dedizione, professionalità, passione e tradizione dando vita alla nuova gamma di vini biologici che rappresentano al meglio l'espressione di questo terroir.



LA FILOSOFIA

I nostri vini sono frutto di selezioni di uve provenienti dai nostri vigneti coltivati con la stessa cura, sapienza e passione trasmessa dalle precedenti generazioni.

La produzione avviene rispettando rigorosamente tutti i criteri e i parametri previsti dall'agricoltura biologica certificata.

A questo impegno si aggiunge la determinazione a perseguire e mantenere l'alto livello di qualità dei nostri vini che nel corso degli anni sono stati più volte premiati con riconoscimenti e premi.

La nostra filosofia aziendale è quella di continuare a concentrarci nella produzione di vini di qualità, farli conoscere in tutto il territorio italiano e nel mondo, grazie anche a degustazioni direttamente in azienda.

Il nostro obiettivo è quello di coinvolgere e far vivere al cliente un'esperienza emozionale che parte da un calice di vino per arrivare a scoprire il meglio di una simbiosi unica tra terreno, clima e vitigni.

Tutta la nostra produzione viene svolta direttamente in azienda, comprese tutte le fasi di trasformazione, invecchiamento ed imbottigliamento.

L'Azienda dal 1974 ha iniziato la commercializzazione di vino in bottiglia, affermandosi nei migliori mercati nazionali ed internazionali.

Nel 2004 l'Azienda ha ottenuto la **Certificazione Biologica** attenendosi ai regolamenti CE 834/07 e 889/08, i quali escludono l'utilizzo di antiparassitari e fertilizzanti di sintesi.

Dal 2012 anche il metodo di vinificazione è certificato Biologico.



IL TERRITORIO

La qualità dei terreni a San Gimignano è ottimale per la coltivazione della vite, grazie alla loro giacitura collinare ed alla loro origine geologica. I terreni si sono formati su depositi pliocenici marini e sono costituiti da stratificazioni di tipo sabbioso e sabbioso-argilloso.

Proprio grazie a questa tipologia di terreno le piante di vite sono favorite nella loro esplorazione radicale, trovando il giusto equilibrio in termini vegeto-produttivi e garantendo la produzione di uve di alto livello qualitativo. Queste caratteristiche sono particolarmente evidenti all'interno dell'azienda San Quirico, esaltate già negli anni novanta dall'Università di Firenze durante gli studi pedologici di classificazione dei terreni vocati alla produzione della Vernaccia di San Gimignano. Attualmente i nostri vigneti si estendono per circa 12 ettari per la produzione di Vernaccia di San Gimignano, Chianti Colli Senesi e San Gimignano DOC.

I vigneti sono costituiti prevalentemente da vitigni autoctoni ed in piccola parte da altre varietà internazionali. Le uve a bacca bianca sono rappresentate principalmente da Vernaccia di San Gimignano; una piccola porzione, destinata alla produzione del Vin Santo è costituita da Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca. Relativamente alle uve a bacca rossa la maggiore superficie è costituita da Sangiovese ed una piccola parte da Merlot e Syrah.



I NOSTRI VINI BIOLOGICI

La **Vernaccia di San Gimignano** è stato il primo vino italiano a ricevere nel 1966 la denominazione di origine controllata, e nel 1993 il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita. Questo vino, tra i vini bianchi più pregiati d'Italia, si produce esclusivamente nel territorio del comune di San Gimignano. Nessun altro vino ha le solari trasparenze, l'asciutto, il delicato e sottile profumo della Vernaccia di San Gimignano, né alcun altro vino meritò, in ogni tempo elogi più sinceri ed entusiasti di artisti e poeti, di principi e papi, tanto da essere citato anche da Dante Alighieri nella Divina Commedia. La nostra **Vernaccia di San Gimignano** si presenta dal colore giallo paglierino scarico. Il profumo è fine, penetrante e intenso con note fruttate in età giovanile. Con l'affinamento e l'invecchiamento sviluppa il caratteristico sentore minerale di pietra focaia. Al gusto è un vino asciutto, armonico, sapido. La Vernaccia Riserva, pur gradevole da giovane, sorprende spesso per le capacità di invecchiamento evolvendo note sia olfattive che degustative complesse e minerali. Con le migliori uve selezionate si ottiene infatti la tipologia **Vernaccia Riserva Isabella** che deriva da una scelta vendemmiale e da un invecchiamento minimo di 24 mesi e affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi. Il **Chianti Colli Senesi di San Quirico** è un Chianti tradizionale composto dal 100% uve Sangiovese, di colore rosso rubino intenso e sapore rotondo, equilibrato, molto adatto all'invecchiamento.

L'Azienda San Quirico completa la gamma dei propri vini producendo altre etichette pregiate: **San Gimignano Rosso Doc Merlot, Toscana Rosso Igt Il Botticello, Vinsanto San Gimignano Doc.**



IL NOSTRO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



Le nostre piante di olivo dimorano nella collina dell'azienda, a circa 250 metri s.l.m. Sono piante di Frantoio, Pendolino, Leccino e Moraiolo. A San Quirico la natura è stata generosa regalandoci un microclima ideale per la coltivazione dell'olivo. La raccolta delle olive, perfettamente integre, viene fatta rigorosamente a mano a fine ottobre-inizio novembre, in piccole cassette, al fine di ottenere il maggior fruttato di prima spremitura. La molitura avviene nella stessa giornata della raccolta presso un frantoio di San Gimignano, con estrazione a freddo ad una temperatura inferiore a 27 °C. L'olio ottenuto viene imbottigliato direttamente all'interno dell'azienda San Quirico. Il nostro olio extra-vergine di oliva presenta un colore verde intenso alla spremitura e sapore delicato, fresco e leggermente piccante.



SAN GIMIGNANO MERLOT

San Gimignano DOC Merlot - Biologico

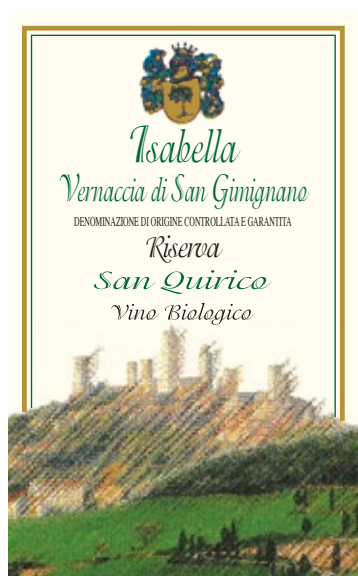
Uve: 100% Merlot - **Grado Alcolico:** 14,50%

Vinificazione: Vendemmia manuale tardiva delle migliori uve aziendali. Le uve vengono selezionate e raccolte a mano nei propri vigneti. Segue la pigia-diraspatura e la fermentazione a temperatura controllata in contenitori di cemento vetrificato. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene invecchiato in botti di rovere almeno 6 mesi e più.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso, profumo netto con note di frutta a bacca rossa con leggere sfumature di vaniglia e liquirizia. Al gusto si presenta sapido, strutturato ed elegante con lunga persistenza.

Abbinamenti: Si accompagna a piatti saporiti, carni rosse e alla cacciagione.

Temperatura di servizio: Servire a 18°



ISABELLA RISERVA

Vernaccia di San Gimignano DOCG - Biologico

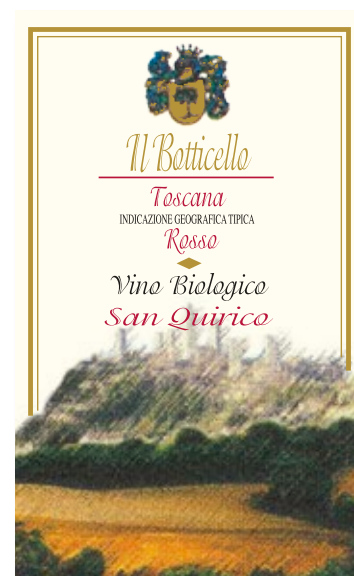
Uve: Selezione di uve 100% Vernaccia di San Gimignano - **Grado Alcolico:** 13,50%

Vinificazione: Uve raccolte a mano in piccoli recipienti con una scrupolosa selezione dei migliori grappoli nei vigneti aziendali. Pressatura soffice delle uve attraverso una pressa pneumatica sotto gas inerte con breve macerazione sulle bucce. Fermentazione a bassa temperatura in contenitori di cemento vetrificato per circa 50 giorni, durante i quali vengono estratti la maggior parte dei profumi attraverso la tecnica del batonage. Travaso e invecchiamento in botti di rovere francese da 23 hl per 24 mesi. Affinamento in bottiglia almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino. Profumo intenso, complesso con prevalenza di sentori di mandorla e nocciola. Con l'invecchiamento sviluppa il caratteristico sentore minerale di pietra focaia. Al gusto risulta sapido, equilibrato e persistente, con note di frutta matura.

Abbinamenti: Ottima con pesce arrosto, carni bianche e formaggi di media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: Servire a 12- 14°



IL BOTTICELLO

Toscana Rosso IGT - Biologico

Uve: Selezione di uve 70% Sangiovese + 30% Merlot e Sirah - **Grado Alcolico:** 14,50%

Vinificazione: Vendemmia manuale tardiva delle migliori uve aziendali. Le uve vengono selezionate e raccolte a mano nei propri vigneti. Segue la pigia-diraspatura e la fermentazione a temperatura controllata in contenitori di cemento vetrificato. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene invecchiato in botti di rovere per almeno 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso, profumo netto con note di frutta a bacca rossa con leggere sfumature di vaniglia e liquirizia. Al gusto si presenta sapido, strutturato ed elegante con lunga persistenza.

Abbinamenti: Si accompagna piacevolmente a piatti saporiti, a carni rosse e alla cacciagione.

Temperatura di servizio: Servire a 18°



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DOCG Tradizionale - Biologico

Uve: 100% Vernaccia di San Gimignano in purezza - **Grado Alcolico:** 13,50%

Vinificazione: Uve selezionate e raccolte a mano dai propri vigneti. Pressatura pneumatica sotto gas inerte con breve macerazione sulle bucce. Fermentazione a bassa temperatura in contenitori di cemento vetrificato per circa 50 giorni, durante i quali vengono estratti la maggior parte dei profumi attraverso la tecnica del batonage.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino scarico, profumo fine, penetrante e intenso con note di frutta a polpa bianca come pesca, pera e mela. Al palato si presenta con gusto equilibrato e armonico con retrogusto di mandorla di lunga persistenza aromatica.

Abbinamenti: Ottima con carni bianche, filetti di pesce, crostacei e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: Servire a 10-12°



CHIANTI COLLI SENESI

DOCG - Biologico

Uve: Selezione di uve 100% Sangiovese - **Grado Alcolico:** 14,50%

Vinificazione: Le uve vengono selezionate e raccolte a mano nei propri vigneti. Segue la pigia-diraspatura e la fermentazione a temperatura controllata in contenitori di cemento vetrificato. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene invecchiato in botti di rovere per circa 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e persistente, con prevalenti sentori di frutti di bosco. Al gusto si presenta rotondo, equilibrato e di ottima struttura.

Abbinamenti: Il Chianti Colli Senesi si accompagna a primi piatti saporiti e alle carni rosse. Ottimo con salumi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: Servire a 18°

PAGLIERINA SELEZIONE

Vernaccia di San Gimignano DOCG - Biologico

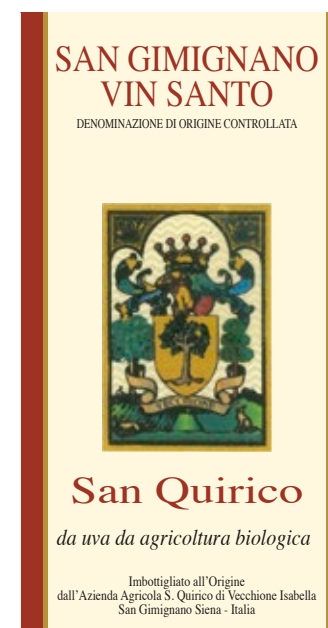
Uve: selezione di uve 100% Vernaccia di San Gimignano - **Grado Alcolico:** 13,50%

Vinificazione: Uve raccolte in cassette, selezionando manualmente i grappoli più maturi. Pressatura soffice delle uve attraverso una pressa pneumatica sotto gas inerte e separazione dalle bucce. Fermentazione a temperatura controllata in cemento vetrificato con lieviti selezionati. Invecchiamento in cemento vetrificato per 18 mesi. Affinamento in bottiglia 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso molto elegante, salino, con sentori di nocciola e mandorla. Con l'invecchiamento sviluppa il caratteristico sentore minerale (di pietra focaia). Al palato ha un gusto più pieno, asciutto, sapido, ma piacevolmente equilibrato e armonico con note e sensazioni di frutta matura e sapore morbido e persistente. Aroma ampio e permane a lungo in bocca.

Abbinamenti: Piatti di pesce al forno, formaggi freschi o di media stagionatura dei quali esalta la sapidità, carni bianche.

Temperatura di servizio: Servire a 11-12°



SAN GIMIGNANO VINSANTO

DOC - Biologico

Uve: Trebbiano toscano, Malvasia Bianca - **Grado Alcolico:** 20%

Vinificazione: Uve Trebbiano Toscano e Malvasia vendemmiate nei primi giorni di ottobre, vengono poste in appassimento in ambienti appositamente allestiti e ben ventilati. Nel mese di gennaio, quando i grappoli in appassimento hanno raggiunto la massima concentrazione zuccherina, le uve vengono pressate intere. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in botti di rovere e castagno con una storica base di lieviti aziendali (madre). L'invecchiamento è di circa 12 anni.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo con riflessi ambrati. Al gusto risulta pieno e persistente con note di mandorla e miele.

Abbinamenti: Ottimo con pasticceria secca, cioccolato e dessert semifreddi.

Temperatura di servizio: Servire a 16-18°



GRAPPA

di Uve Vernaccia

Uve: Vinacce fermentate di prima spremitura di Vernaccia di San Gimignano 100%. - **Grado Alcolico:** 43%

Distillazione: Grappa ottenuta per distillazione di vinacce in prevalenza di uve Vernaccia a bagnomaria in alambicchi.

Aspetto: Colore limpido e bianco.

Profumo: Fragante, sottile, netta e piacevolmente persistente. Al gusto secca, calda, ma nel contempo amabile e morbida. Sentori di frutta a polpa bianca.

Abbinamenti: E' tradizione accompagnare la grappa a fine pasto con cioccolato fondente e pasticceria secca.

Temperatura di servizio: Servire a 18-22°



OLIO

Extra Vergine di Oliva - Biologico

Varietà piante: Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino. I nostri oliveti si trovano ad un'altitudine ideale di circa 250 metri sul livello del mare (a 60 km di distanza in linea d'aria), con ottima esposizione al sole. Ciò garantisce la scarsa acidità in termini di acido oleico.

Resa: 10-12% coltivazione in agricoltura biologica.

Spremitura: Prima spremitura con metodo a freddo.

Acidità: Bassa acidità non superiore al 0,1%.

Raccolta e lavorazione: La raccolta avviene a metà novembre, le olive vengono raccolte a mano, poste in piccole cassette e portate al frantoio per la spremitura nelle immediate 12-24 ore. Viene attuata solo una prima spremitura per trattenere il cuore delle olive. La spremitura avviene con metodo a freddo (temperatura non superiore ai 27°). L'olio ottenuto di limitatissima quantità, a tutto vantaggio della finissima qualità, non viene filtrato per garantire la genuinità del prodotto e conferirgli un maggiore apporto salutistico-nutrizionale.

Caratteristiche: Colore verde più intenso alla spremitura e successivamente tendente al giallo. Il sapore si presenta molto delicato, fresco e fruttato. Leggermente piccante da non aggredire il palato, rimane piuttosto leggero con sentori di mandorla.

Abbinamenti: Ottimo il suo utilizzo a crudo come condimento per qualsiasi piatto della cucina mediterranea, ottimo su insalate, carpacci, zuppe, bruschetta toscana, schiacciata fiorentina. Ideale anche per la preparazione dei dolci in sostituzione al burro. Particolarmente consigliato per l'alimentazione dei bambini.

Conservazione: Lontano da fonti di luce e calore, in ambiente fresco e asciutto.



Coordination
Az. Agr. San Quirico

Concept and direction
Otello Falconio
BaffoAdv

Printing
Tipografia M.M.
S. Gimignano



SanQuirico

**Azienda Agricola
San Quirico**

Loc. Pancole, 35
San Gimignano
Siena - ITALY
Telefono +39.0577955007
www.aziendasanquirico.it

Gps:
lat. 43.490787
long. 11.014856

Informazioni:
info@aziendasanquirico.it